vinetur

¿Qué esconde una copa de Lambrusco?

El Lambrusco es un vino italiano conocido en todo el mundo. Se presenta como un vino sencillo, fácil de beber.

viernes 11 de junio de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



El **Lambrusco** es un **vino espumoso**, con una espuma viva y rosada, fresco, ligero y con aromas a frutos rojos.

Es el vino más vendido en Italia, con precio medio de 2,68 euros por botella, y el acompañamiento ideal para los platos típicos de la zona (Emilia Romagna), como las **pastas rellenas**, los **embutidos** o el **gnocco fritto**.

Un vino fácil de beber, tanto para aperitivo como para acompañar la comida, que suele gustar a la mayoría.

El **Lambrusco tiene una tradición muy antigua**, en las obras de importantes poetas y escritores como Virgilio (en su Quinta Bucólica) y Catón, ya lo mencionan, hablando de una "Lambrusca Vitis", es decir, de una vid silvestre que producía frutos de sabor agrio y que crecía en los bordes del campo.

Fueron los romanos, los primeros en cultivar esta particular vid. En 1300, el boloñés Pier De Crescenzi, en su tratado de agricultura, fue el primero en sugerir que se considerara el cultivo de la "Vite Labrusca" para obtener vino de ella. En aquella época, sólo era un zumo fermentado con una nota claramente ácida, pero siglos más tarde fue adquiriendo cada vez más importancia en el cultivo agronómico de las provincias de Reggio Emilia y Módena, produciendo vinos agradables,perfumados y poco alcohólicos. Poco a poco fue transformándose en lo que hoy se considera uno de los vinos más bebidos de Italia.

A lo largo del siglo XIX y hasta principios del XX, el Lambrusco se consideraba un vino fino y ya se vendía en botellas a un precio elevado, mientras que muchos otros vinos sólo se vendían a granel y a precios más bajos.

Francesco Agazzotti, un enólogo de Módena nacido en 1811, fue el primer experto que clasificó a las cepas cultivadas para obtener el Lambrusco. Se crearon 3 tipos de cepas:

- **Lambrusco di Sorbara:** de color tenue, rosado o cereza, perfumado, mineral, con pequeñas fresas silvestres,pétalos de rosa y almizcle. La estructura de Sorbara es delicada,con buena acidez.
- **Lambrusco Salamino:** es sinónimo de placer. Tiene taninos precisos y finos, menos intensos que el Lambrusco di Grasparossa, la acidez no es tan intensa como el Sorbara.

- **Lambrusco di Graspi Rossi:** un vino áspero, tánico, todo lo contrario al Sorbara. Es más oscuro, mucho menos ácido, más redondo, afrutado, con notas de ciruelas, cerezas, chocolate, menta y fresas

Estas 3 cepas mezcladas con otras variedades,han dado lugar a todos los tipos de Lambrusco de las distintas provincias.

La **Denominación de Origen Controlada Lambrusco Reggiano**, nació en 1971, con el fin de promover las cualidades que caracterizan este tipo de vino, como su color rojo rubí, la espuma viva, su fragancia y su frescura.

El Lambrusco es un espumoso - no espumoso



¿Cómo es eso?

Es un vino que contiene dióxido de carbono, pero la presión máxima que se utiliza para la **elaboración del lambrusco** es menor que la utilizada para elaborar los vinos espumosos. En el caso del lambrusco se utilizan 2,5 atmósferas de presión máxima, en

lugar de 3 atmósferas, que son las que se utilizan para elaborar el resto de vinos espumosos.

Por tanto, se puede considerar un pariente de los **vinos espumosos**, pero no es un espumoso propiamente dicho.

Las burbujas se pueden formar de manera natural siguiendo el **método Charmat** o **Champenoise**. Se consideran los mejores vinos espumosos, los que se elaboran con métodos tradicionales. Para realizar este proceso, es necesario utilizar las uvas adecuadas, y deben cosecharse con antelación para obtener un 10.12% de alcohol por volumen y una correcta acidez. Este sería el primer paso para elaborar un buen lambrusco.

¿Cómo se produce la espuma del Lambrusco?



Se realiza una segunda fermentación. Los productores vinícolas interrumpen la fermentación durante el invierno, durante la cual se forman las burbujas en un mosto dulce, y posteriormente la reanuda en primavera (cuando ya se ha embotellado el

vino).

Hay otros productores que por el contrario, sólo hacen una única fermentación. El mosto se prensa ligeramente y se filtra, para eliminar las bacterias y levaduras. Luego se conserva en grandes recipientes de acero denominados autoclaves, bajo nitrógeno, en los que se introducen levaduras seleccionadas provocando la fermentación alcohólica.

Pasados dos meses, el mosto pasa a otro autoclave donde se filtra y se enfría, para permitir que los cristales caigan al fondo y se vuelva claro. Luego se embotella.

El tiempo de elaboración con una única fermentación es más largo, pero también permite que el vino resista mejor el paso del tiempo. El Lambrusco es un vino frágil, que no dura mucho tiempo.

El Lambrusco, un vino delicado

Una vez embotellado el Lambrusco hay que tratarlo con cuidado, como a todo vino "espumoso", ya que existe el riesgo de que el dióxido de carbono pueda dispersarse en el autoclave. Otra característica de los vinos "espumosos" es el grosor de la botella. Debido a que las burbujas "empujan", se necesitan botellas que puedan soportar una mayor presión, que las botellas utilizadas para los vinos tranquilos. Por eso las botellas de Lambrusco son más gruesas, con bordes afilados en el fondo y un corcho cerrado con una jaula, para garantizar la resistencia del producto.